



ACQUISTATO IL

Reserve Bordeaux Merlot Cabernet Franc 2019

2019

Bouquet vario ed elegante



Svinando

Il più classico dei rossi francesi, proveniente dalla regione di Bordeaux. Un "Rouge Réserve", rosso riserva, proposto da Château Lamothe Vincent. Le uve di partenza provengono da tre appezzamenti nei villaggi di Montignac, dove ha anche sede la cantina, Castelveil e Daubéze. Terreni argillosi, con presenza di silice, calcare e ferro perfetti per la coltivazione di uve Merlot e Cabernet Sauvignon. Dopo la vendemmia manuale, segue una macerazione pre-fermentativa a freddo della durata di 6 giorni e la fermentazione alcolica. Per la maturazione, poi, parte del vino rimane in vasche di acciaio e parte viene passato in botti di rovere francese per circa 9 mesi. Nel calice questo Bordeaux si presenta di un bel colore rosso vivo, con un bouquet vario ed elegante, fatto di frutti rossi, ribes e Cassis, poi frutti neri, come mora e mirtillo, il tutto accompagnato da cenni di liquirizia. In bocca rivela una buona struttura e tannini fini, con un finale che richiama i frutti neri e i sentori tostati. Buono già oggi, il Bordeaux Rouge Réserve è una bottiglia perfettamente in grado di evolvere in cantina per altre 5 o 6 anni, raggiungendo il suo apice qualitativo solo tra più di 10 anni. Sulla tavola, una volta stappato, si abbina perfettamente con carni rosse, soprattutto grigliate, ma anche agnello e selvaggina.

Questo Château si trova a Montignac, nella celebre regione vitivinicola di Bordeaux, precisamente nell'area di Entre-deux-Mers, il cui nome fa riferimento alle maree e alla localizzazione geografica nel mezzo ai due fiumi Garonna e Dordogna. I primi terreni furono acquistati dalla famiglia tra il 1873 e nel 1920. Fin dalla prima vendemmia, la 1988, imbottigliata dai proprietari Bernard Vincent e sua moglie Josette, le recensioni furono ottime. E con l'ingresso in azienda del figlio Christophe, nel 1990, le vigne furono riorganizzate. Nel 1999, infine, il team si è arricchito dell'altro figlio Fabien, preparando l'azienda ad affrontare le sfide del nuovo millennio. Oggi la tenuta comprende complessivamente 90 ettari vitati con varie tipologie di suoli.

La Vigna	
Terreno	
Esposizione	Sud Est, Sud Ovest
Allevamento	Guyon
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	80% MERLOT, 20% CABERNET FRANC
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale, macerazione pre-fermentativa a freddo per 6 giorni, fermentazione per 12/24 giorni. Segue l'affinamento sulle proprie fecce in parte in acciaio e in parte in botti di rovere francese per circa 9 mesi.
Sensazioni	Bouquet molto vario ed elegante con frutti rossi tipo ribes e cassis e frutti neri come mora e mirtillo insieme a cenni di liquirizia. Al palato svela una buona struttura e tannini decisamente fini, con un finale di bocca dai ritorni di frutti neri

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.